**Qida məhsullarının texnologiyası kafedrası**

 1.Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar, təsnifatı, çeşidləri. Banket qəlyanaltıları. 2.Balıqların soyudulması və dondurulması.

3.Çörək-bulka məmuylatlarının texnologiyası. Xəmirin yumşaldılması üsulları.

1. Çörək-bulka məmulatları üçün xammal, əsas xammallar.
2. Souslar, sousların əhəmiyyəti, təsnifatı və çeşidləri, əsas və onun törəmələri, keyfiyyətinə olan tələblər, saxlanma müddəti və realizə şərtləri.
3. Ovlanmış balıqda baş verən dəyişikliklər.
4. Ətin və digər kəsim məhsullarının kimyəvi tıərkibi və xüsusiyyətləri.
5. Üzümün emalı.
6. Çörək-bulka məmulatları üçün əlavə xammallar.
7. Konservdirmənin əsasları və konservləşdirmə üsulları.
8. Heyvanların emalı texnologiyası.
9. Həlimlərdə, süddə, xamada, kərə yağında, biti və sirkədə hazırlanan sousların texnoloji sxemi.
10. Su mənşəli xammalın texnoloji xüsusiyyətləri.
11. Hazırlanan duru xörəklərin reseptləri və texnolojio sxemləri, keyfiyyətinə olan tələblər.
12. Heyvanların daşınması, qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması.
13. Şərabların təsnifatı, üzüm şərablarının kimyəvi tərkibi və xüsusiyyəti.
14. Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar, təsnifatı, çeşidləri. Banket qəlyanaltıları.
15. Balıqların soyudulması və dondurulması.
16. Çörək-bulka məmuylatlarının texnologiyası. Xəmirin yumşaldılması üsulları.
17. Tərəvəz, ət və balıq konservlərinin soyuq xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunması və onların paylara bölünməsi qaydaları. Keyfiyyətə olan tələbat, saxlanma müddəti və realizə şərtləri.
18. Şirin xörəklər və içliklər. Təsnifatı vəçeşidləri. Təzə meyvə və giləmeyvələr. Kompotlar. Dondurmalar. İsti şirin xörəklər. Keyfiyyətə olan tələbat. Saxlanma müddəti və realizə şərtləri.
19. Duzlu balıq məhsullarının istehsal texnologiyası.
20. Üzüm şərablarının şəffalaşdırılması və tərkibinin sabitləşdirilməsi.
21. Çovdar və çovdar-buğda ununun qarışığından xəmirin hazırlanması.
22. Ət və ət məhsullarının soyudulması, dondurulması və saxlanması.
23. Azərbaycan və xarici ölkə xalqlarının milli xörəkləri və kulinar məmulatlarından nümunələr və onların hazırlanması.
24. Маринадлы вя ядвиййатлы балыг мящсулларынын истещсал технолоэийасы
25. Şərabların kondisiyalığının təmini üsulları
26. Xəmirin bölünməsi və çörək-bulka məmulatlarının bişirilməsi
27. Bağırsaqların emalı.
28. Tündləşdirilmiş şərabların (portveyn, madera, marsala, xeres, desert, tokay, muskat, kaqor tipli, malaqa tipli) texnologiyası
29. Кцрц истещсалынын технолоэийасы .
30. Unlu xörəklər, unlu kulinar məmulatları və yağlı çörək-kökə məmulatları istehsalı. Çeşidləri və hazırlanma texnologiyası. Keyfiyyətinə olan tələblər, saxlanma müddəti və realizə şərtləri.
31. Dərinin və kreatin təşkil edən xammalların emalı.
32. Üzüm şirəsi və şərabın mikroorqanizmləri.
33. Xammalın saxlanma üsulları və istehsala hazırlanması.
34. Quşların emal texnologiyası.
35. Xammal-balığın tədarükü.
36. Subməhsulların emal texnologiyası.
37. Şərabın inkişaf mərhələləri.
38. Çörək-bulka məmulatlarının istehsalının texnologiyasının sxemləri.

 **39.** Makaron məmulatlarının təsnifatı. Makaron məmulatlarının istehsalı üçün xammal

40. Karbon qazı ilə doymuş şərabların istehsalı

41. Балыг вя балыг мящсулларынын донунун ачылмасы вя бу заманы баш верян просесляр.

 42. Makaron xəmirinin hazırlanması və preslənməsi

43. Гурудулмуш балыг мящсулларынын истещсал технолоэийасы.

 44. Unlu-qənnadı məmulatları istehsalı, çeşidləri. Məmulatların istehsalında istifadə olunan xəmir növləri, onların bişmə rejimləri. Yarımfabrikatların çıxar normaları.

 45. Duzlanmış ət məhsullarının istehsal texnologiyası.

 46. Çiy məmulatların bölünməsi, qurudulması, stabilləşdirilməsi və soyudulması

 47. Konyakın texnologiyası

 48. Гахаc едилмиш балыг мящсулларынын истещсал технолоэийасы.

 49. Tort və pirojnalar üçün yarımfabrikatların hazırlanması, onların bişmə rejimləri.

50. Kolbasa məmulatlarının istehsal texnologiyası.

51. Qeyri-ənənəvi makaron məmulatlarının istehsalı. Çörək-bulka və makaron makaron məmulatlarının keyfiyyətinə qoyulan tələblər

 52. Endokrin-fermet və xüsusi xammalın emalı və konservləşdirilməsi.

 53. Şərabın xəstəlikləri, qüsur və çatışmazlıqları.

 54. Buğda unundan xəmirin hazırlanması.

 55. Pəhriz və müalicə-profilaktika iaşə üçün xörək və kulinar məmulatları hazırlanması üçün yarımfabrikatlar, onlar əsasında hazır məhsulların istehsalı, keyfiyyətə olan tələblər, saxlanma müddəti və realizə şərtləri.

 56. Qanın yığılması və emalı

 57. Süfrə şərablarının (ağ, qırmızı, çəhrayı, kaxet tipli, yarımquru və kəmşirin süfrə şərabları) texnologiyası

 58. Çörək-bulka məmulatlarının ticarət şəbəkələrinə realizəyə hazırlanması

 59. Пресервлярин истещсал технолоэийасы**.**

60. Undan hazırlanan kulinar yarımfabrikatları. Xəmir istehsalı üçün unun və digər məhsulların hazır vəziyyətə gətirilməsi. Yarımfabrikatların keyfiyyətinə olan tələblər, saxlanma müddəti, saxlanma şərtləri və daşınması.